

Champ professionnel « Hygiène alimentation services »

Exemple de séquences pédagogiques

FICHE PROJET 1 CHAMP Hygiène alimentation services

Thème projet	Contraintes locales
Découverte des métiers existant au sein d'une maison de retraite	<ul style="list-style-type: none">- existence d'une maison de retraite à proximité- équipement du plateau technique (salle de réception)- durée 10 semaines- élaboration d'un échéancier (dates visite et collation)

Réalisation(s) finale(s)
<ul style="list-style-type: none">- Visite d'une maison de retraite- Service d'un goûter à des personnes âgées valides au sein du collège

Découverte des métiers et voie d'accès (selon offres de formation locale)
<ul style="list-style-type: none">- Agent de service et d'entretien- Lingère- Cuisinier- Agent d'accueil

Étapes	Domaines	Contenu / Activités de formation	Intervenants possibles	Exemples d'apprentissages et connaissances associées nécessaires à la réalisation du projet	Mise en relation avec les compétences du socle
Présentation		<ul style="list-style-type: none"> - Calendrier - Temps fort dont la présentation des techniques à acquérir pour conduire le projet - Recherche des contraintes - Choix de la collation et recherche de recette 		<p><i>(attention les savoirs associés cités ne sont pas abordés de manière exhaustive)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'une recette de gâteaux secs - Technologie d'un appareil 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre un énoncé, une consigne (Compétence 1) - Se repérer dans l'espace/ utiliser un schéma, un plan (Compétence 3)
Recherche d'une maison de retraite	Alimentation	<ul style="list-style-type: none"> - Recherche d'une maison de retraite pouvant accueillir les élèves pour une visite - Rédaction d'un courrier 	Autres membres de l'équipe pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> - Différentes gammes de produit - Propriétés d'un textile 	<ul style="list-style-type: none"> - Enrichir son vocabulaire avec justesse et précision pour désigner des objets réels (Compétence 1) - Etre capable de raisonner avec logique et rigueur (Comp 7)
Préparation de la visite	Linge	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration d'un questionnaire guide - Orientation, circuit, itinéraire... 		<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie du poste de travail 	
Visite de la maison de retraite		<ul style="list-style-type: none"> - visite de la structure en utilisant le plan de la maison de retraite - Repérage lors de la visite des différents pôles d'activité ainsi que les métiers en relation avec le champ HAS 	Responsable de la maison de retraite	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de préparation du linge de table (nappes serviettes.) - Cycle d'entretien du linge 	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître l'environnement économique : L'entreprise, les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés ainsi que les parcours de formation correspondant et les possibilités de s'y intégrer (Compétence 7)
Identification des métiers de la maison de retraite	Alimentation	<ul style="list-style-type: none"> - Recherche d'information sur les différents métiers en utilisant l'outil internet (ONISEP) 	Conseillère d'orientation psychologue	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des milieux professionnels (MDR) 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir respecter les consignes (Comp. 7) - Rechercher l'information utile, l'analyser (Comp 7)
Préparation matérielle de l'accueil des personnes âgées au collège	Locaux	<ul style="list-style-type: none"> - Préparation de la salle - Réalisation et/ou conditionnement des éléments de la collation - Répartition des tâches 		<ul style="list-style-type: none"> - Pâtes levées - Principaux besoins des usagers - Différents registres de langage 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en relation les acquis des différentes disciplines et les mobiliser dans des situations variées - Identifier expliquer et rectifier une erreur - Savoir choisir un parcours de formation (Comp 6 et 7)
Réalisation du goûter	Alimentation Linge Locaux	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil et installation des personnes âgées - Préparation et service de la collation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité 		<ul style="list-style-type: none"> - Étude des produits - Étude des matériaux 	<ul style="list-style-type: none"> - le niveau de langue auquel un mot donné appartient (Comp 1)

Étapes	Domaines	Contenu / Activités de formation	Intervenants possibles	Exemples d'apprentissages et connaissances associées nécessaires à la réalisation du projet	Mise en relation avec les compétences du socle
Remise en état de la salle de réception	Linge Locaux	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien des sols et des matériels utilisés - Entretien du linge utilisé (nappes, serviettes...) 		<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation et services de recettes (boissons chaudes) - Réalisation de gâteaux - Techniques de communication : accueil d'un usager - Techniques d'entretien du linge et/ou des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - S'adresser à un public, dans une situation de service par exemple Prendre part à un dialogue : prendre en compte les propos d'autrui, faire valoir son propre point de vue (Comp 1) -Rendre compte d'un travail individuel ou collectif (exposés, expériences) (Comp 1) - Communiquer, travailler en équipe, savoir écouter, faire valoir son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe. (Comp 7) - Respecter les règles de sécurité (Comp 7) - Trouver et contacter des partenaires, consulter des personnes-ressources. Prendre l'avis des autres, échanger, informer, organiser une réunion, représenter le groupe (Comp 7)
Bilan	<p>Faire le bilan : → du projet → de l'orientation par rapport aux métiers découverts</p> <p>Cette étape est incontournable en fin de projet. Elle peut s'appuyer sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la mise en relation des activités réalisées au cours du projet ; - l'identification des compétences spécifiques au champ professionnel ; - l'aide à la construction du projet d'orientation (degré d'intérêt pour les métiers découverts) 				

Ce projet est transposable sur une autre structure d'accueil : école, foyer logement....